

# Curso de pós-graduação *lato sensu* - Gestão e Tecnologia de Produtos de Origem Animal



## PROPOSTA COMERCIAL

13 de Fevereiro de 2015

# AGENDA

Sobre a PUCPR

Objetivos e Público alvo

Programa

Grade horária

Detalhes do Programa

Investimento

Coordenação e Corpo Docente

Contatos



- Maior IES do estado em número de alunos entre 172 paranaenses e a 1ª em pesquisa entre as privadas
- Classificada como a **9º universidade brasileira com mais citações por artigo científico** segundo o ranking divulgado pelo grupo Quacquarelli Symonds (QS) em maio de 2014
- Classificada entre as **3 melhores IES privadas do Brasil e a 1ª privada no Estado do Paraná.**

Fonte: no Ranking Universitário da Folha 2014



- Mais de **33.000 alunos/** Mais de **1.500 professores**
- **65** Cursos de Graduação/ Mais de **150 cursos** de Pós-Graduação *Lato Sensu*
- **14** Programas de Mestrado e **10** Programas de Doutorado
- **Nota máxima** no recredenciamento do MEC.

**Fundada em 14 de março de 1959** como Universidade Católica do Paraná

**Em 1973 - passou a ser administrada pelos Ir. Maristas** - Incorporou os valores e princípios de São Marcelino Champagnat.

**Em 1985 foi elevada pela Santa Sé à condição de Pontifícia** em reconhecimento de seu compromisso com a qualidade, o humanismo cristão e a solidariedade.

**Em 1991 - início das expansões para os Câmpus fora de sede**



# OBJETIVO

Desenvolver um curso de especialização *Lato Sensu* voltado para profissionais das indústrias processadoras de Produtos de Origem Animal, funcionários das Cooperativas do Estado do Paraná, disponibilizando conhecimentos relacionados tanto ao processamento e controles do processo de obtenção de POA quanto a gestão da empresa e de pessoas, envolvendo conteúdos sobre certificação e marketing.

# PROGRAMA

## PLANO DE TRABALHO

Os conteúdos a serem apresentados nesta especialização consistem de disciplinas relacionadas à Avicultura Industrial. O enfoque principal é na instrumentalização do técnico para o processo de tomada de decisão em seu dia-a-dia. Os módulos serão apresentados em aulas técnicas com informações e inovações na cadeia de POA.



# PROGRAMA

## FORMA DE OFERTA

**Dias das Aulas:** dois módulos mensais de 1 dia e meio (sexta-feira à noite e sábado manhã e tarde), totalizando vinte e seis módulos

**Início previsto:** Primeiro semestre de 2015.

**Local das aulas:** As aulas ocorrerão na PUCPR *Campus Toledo*

**Número de vagas:** 40





# GRADE HORÁRIA PROPOSTA

MÓDULO	DISCIPLINA	H/A	PROFESSOR
1	Tópicos Especiais/ Mercado de POA	15	Prof. MSc. Carlos Claro de Oliveira
2	Introdução à Tecnologia de Alimentos	15	Profa Dra. Laura Beatriz Karam
3	Programa de Pré-requisitos e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	30	Profa. Dra. Laura Beatriz Karam
4	Gestão e Capacitação de Pessoas	15	Profa. Esp. Tereza Cristina Karam
5	Noções de Segurança do Trabalho	15	Prof. MSc. Roberto Serta
6	Controle Estatístico de Processo	15	Profa. MSc. Sandra Denisen do Rocio Marcelino
7	Higiene e Sanitização na Indústria de Produtos de Origem Animal (POA)	15	Prof. Dr. Luciano dos Santos Bersot

# GRADE HORÁRIA PROPOSTA

MÓDULO	DISCIPLINA	H/A	PROFESSOR
8	Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação de produtos na indústria de POA	15	Prof. Dr. Fernando B. Luciano
9	Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole	15	Prof. MSc. Valmir Kowalewski de Souza
10	Processo de Automação na indústria de POA	15	Prof. MSc. Glaison J. Citadin
11	Marketing e estratégias de comercialização aplicados à indústria de POA	15	Prof. Dr. Aldinar Correia de Freitas Jr.
12	Gerenciamento e desenvolvimento de fornecedores para aquisição de insumos	15	Prof. Esp. Rene Bergel
13	Tecnologia de obtenção de Carne e derivados de Aves	30	Profa. MSc. Juliana Luisa Brandão Baggio
14	Tecnologia de obtenção de Carne e derivados de Suínos	30	Prof. MSc. Valmir Kowalewski de Souza

# GRADE HORÁRIA PROPOSTA

MÓDULO	DISCIPLINA	H/A	PROFESSOR
15	Tecnologia de obtenção de Leite e derivados	30	Profa. Dra. Marcia Rapacci
16	Gestão de recursos de ambientais	15	Prof. Dr. Valdemir Aleixo
17	Programas de qualidade e certificação	15	Profa. Esp. Luciana Hoshiguti Grandizoli
18	Cooperativismo	15	Prof. MSc. Carlos Claro de Oliveira
19	Metodologia Científica	15	Prof. Dr. Jaime Rauber
20	Empreendedorismo corporativo	15	Prof. Me. Lourival Scheidweiler

# GRADE HORÁRIA PROPOSTA

MÓDULO	DISCIPLINA	HS/AULA	PROFESSOR
21	Seminários Avançados	15	Profa. Dra. Renata E. F. Macedo
22	Ética	15	Prof. Dr. Jaime Rauber
Total		<b>390 h</b>	

Obs.: Em caso de força maior professores poderão ser substituídos por outros com o mesmo nível de graduação e conhecimento

# EMENTAS

## SUGESTÃO DE PROGRAMA

### **1 Tópicos Especiais/ Mercado de POA**

Definição do agronegócio e suas características. O estudo da evolução do setor agrícola e pecuário no Brasil. Produtos da indústria de POA e a logística de comercialização. Planejamento de comercialização de POA, estudo de clientes, mercados e vantagens competitivas. As tendências da indústria de POA do Brasil.

### **2 Programa de Pré-requisitos e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**

Legislação sobre BPF, POP. Manual de Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padronizados. Implantação e verificação de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na indústria de POA.

### **3 Introdução à Tecnologia de Alimentos**

Princípios e aplicações da conservação de alimentos. Métodos de conservação: pasteurização, esterilização, resfriamento e congelamento, liofilização, irradiação, embalagens.

# EMENTAS

## SUGESTÃO DE PROGRAMA

### **4 Gestão e Capacitação de Pessoas**

Introdução. Dinâmicas de treinamento. Estruturação de projeto de treinamento: planejamento, montagem, execução, avaliação e manutenção de resultados.

### **5 Noções de Segurança do Trabalho**

: Legislação. Custos dos acidentes do trabalho. Causas e Consequências de acidentes. Riscos das principais atividades laborais. Riscos físicos, químicos e biológicos. Efeitos do ruído, das temperaturas extremas sobre o trabalhador. Grandezas e avaliação. Jornada de trabalho. Iluminação, EPIS e Sinalização.

### **6 Controle Estatístico de Processo**

Introdução à Qualidade. Métodos básicos para controle estatístico do processo e análise de capacidade do processo. Inspeção por amostragem. Introdução à metodologia 6 Sigma.



**PUCPR**  
GRUPO MARISTA



# EMENTAS

## SUGESTÃO DE PROGRAMA

### **7 Higiene e sanitização em indústrias frigoríficas**

Conceito de higiene para a indústria frigorífica. Desinfecção e desinfetantes. Avaliação de detergentes e desinfetantes. Sistemas de higienização. Manejo integrado de pragas. Métodos de análise e verificação de higienização.

### **8 Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação de produtos na indústria de POA**

Desenvolvimento de novos produtos. Tecnologias emergentes. Tendências na indústria de POA.

### **9 Procedimentos de verificação dos programas de autocontrole**

Estudo dos programas de autocontrole aplicados nas indústrias de POA, principalmente de produtos cárneos, com ênfase nas circulares N°. 175 e 176/2005/CGPE/DIPOA/MAPA.



# EMENTAS

## SUGESTÃO DE PROGRAMA

### **10 Processo de Automação na indústria de POA**

Automação de processos e linhas de produção em chão de fábrica para indústria de POA. Supervisão e controle dos processos industriais. A importância da integração de informações em todos os níveis. Gerenciamento de dados e relatórios de produção. Automação voltada ao atendimento de normas vigentes de máquinas (NR 12) para atender a quesitos de segurança de operadores e manutentores. Automação voltada a ergonomia e prevenção de lesões por esforços repetitivos .

### **11 Marketing e Estratégias de Comercialização Aplicados à Indústria de POA**

Conceitos centrais de marketing cooperativo aplicado à indústria de POA. Gestão estratégica de POA orientada ao mercado. Inteligência de Marketing e introdução ao comportamento do consumidor. Marketing de relacionamento para POA. Segmentação e Posicionamento de Marketing para POA. Branding.





# EMENTAS

## SUGESTÃO DE PROGRAMA

### **12 Gerenciamento e desenvolvimento de fornecedores para aquisição de insumos**

Importância da Qualificação de Fornecedores na estratégia do negócio. Aspectos gerais que auxiliam o processo de Gestão de Fornecedores. Qualificação de Fornecedores com base na Metodologia do Pedido Perfeito. Qualificação e certificação da qualidade dos produtores rurais cooperados.

### **13 Tecnologia de obtenção de carne e derivados de aves**

Estudo da Legislação sanitária, da tecnologia e operações higiênico-sanitárias do abate, subprodutos do abate, rendimentos e cortes comerciais. Atributos de atratividade e palatabilidade da carne de aves. Processamento de derivados cárneos.

# EMENTAS

## SUGESTÃO DE PROGRAMA

### **14 Tecnologia de obtenção de carne e derivados de suínos**

Estudo da Legislação sanitária, da tecnologia e operações higiênico-sanitárias do abate. Transformação de músculo em carne. Atributos de atratividade e palatabilidade da carne suína. Processamento de derivados cárneos. Ingredientes não cárneos. Aditivos.

### **15 Tecnologia de obtenção de leite e derivados**

Estudo da Legislação sanitária, da tecnologia e operações higiênico-sanitárias de obtenção de leite. Controle da qualidade de leite. Processamento tecnológico. Processamento de derivados lácteos.

### **16 Gestão de Recursos Ambientais**

A dimensão das questões ambientais e os principais problemas e impactos relacionados ao solo, ar, água e biodiversidade. Recursos e bens naturais renováveis e não renováveis. Gestão ambiental em organizações e preparação para processos de certificação ambiental. Desenvolvimento sustentável no conceito empresarial.

# EMENTAS

## SUGESTÃO DE PROGRAMA

### **17 Programas de qualidade e certificação internacional**

A evolução dos conceitos da Qualidade. O Modelo de Excelência da Gestão (MEG) da Fundação Nacional da Qualidade (FNQ); Diretrizes para a implantação de programas de Qualidade. Os Cinco Sentidos e sua contribuição para o sucesso da gestão dos Programas de Qualidade. As Ferramentas da Qualidade. As certificações ISO: Contextualização, breve panorama, principais requisitos e estratégias de implementação. Fatores Críticos de Sucesso, indicadores de desempenho e aprendizado organizacional.

### **18 Cooperativismo**

Ambiente Social e Organizacional. Origem histórica das organizações. Princípios do cooperativismo. Classificação e organização das cooperativas. Funcionamento de cooperativas. Legislação cooperativista

### **19 Metodologia Científica**

Identificação dos métodos, princípios e técnicas utilizadas na elaboração de um trabalho científico. Utilização de normas técnicas, técnicas de busca, síntese, resumo e fundamentação teórica.

# EMENTAS

## SUGESTÃO DE PROGRAMA

### **20 Empreendedorismo corporativo**

Aspectos do empreendedorismo e do perfil empreendedor a ser vivenciado no ambiente das cooperativas, com práticas diárias na rotina de trabalho, voltadas ao espírito do endoempreendedorismo. Geração de novas ideias e práticas criativas. Posicionamento estratégico diante da atual realidade do agronegócio. Agregação de novos conhecimentos à gestão através de atitudes empreendedoras estimuladas pelos gestores.

### **21 Seminários Avançados**

Temas relevantes em qualidade e tecnologia de POA

### **22 Ética**

Análise dos principais modelos éticos ocidentais e suas contribuições na formação humana, especialmente na profissional, de acordo com a missão marista (missão da PUCPR). Identificação da relação entre os estes modelos com as necessidades específicas das diferentes áreas do conhecimento. Discussão sobre a crise dos valores da contemporaneidade.

# COORDENAÇÃO ACADÊMICA



## Prof.ª. Renata Ernlund Freitas de Macedo

- Possui Graduação em Medicina Veterinária – UFPR
- Especialização em Higiene e Tecnologia de Carnes (suínos e bovinos) pelo CBMVHA
- Mestrado em Tecnologia Química – área de concentração Alimentos
- Doutorado em Tecnologia de Alimentos – UFPR
- Pós-Doutorado em Ciência e Tecnologia de Carne – UNAM (México)
- Professora da PUCPR do curso de Medicina Veterinária e do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Ciência Animal



Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4700915A5>



# COORDENAÇÃO ADJUNTA



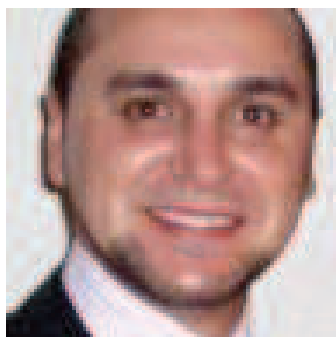
## Prof. Rodrigo Campagnolo

- Possui graduação em Engenharia de Pesca - UNIOESTE/PR
- Mestrado em Aquicultura - UFSC/SC
- Atuou como Gerente Geral de Produção da Oitavo Mar Pescados SA - The Organic Seafood Company
- Atualmente é Professor Adjunto dos cursos de Agronomia, Medicina Veterinária e Biologia da PUCPR *campus* Toledo

Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4779312A5>

# CORPO DOCENTE



## Prof. Valdemir Aleixo

- Possui graduação em Ciências Biológicas - UNIPAR/PR
- Especialização em Educação Ambiental - IBPEX
- Mestrado em Agronomia - UNIOESTE/PR
- Doutorado em Agronomia - UNIOESTE/PR
- Atualmente é professor Adjunto e Coordenador do Curso de Engenharia Ambiental da PUCPR *campus* Toledo

Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4744790U8>

# CORPO DOCENTE

## **Prof. Aldinar Correia de Freitas Junior**

- Possui graduação em Administração de Empresas - Faculdade Católica de Administração, Economia e Ciências Contábeis
- Especialização em Marketing - Faculdade Católica de Administração, Economia e Ciências Contábeis
- Mestrado em Administração – UFPR
- Doutorado em andamento: Administração - UFPR
- Atualmente é Professor Assistente da PUCPR

Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4772845E6>





# CORPO DOCENTE

## **Prof<sup>a</sup>. Luciana Hoshiguti Grandizoli**

- Possui graduação em Administração – FAE
- Especialização em Analista de Gestão de Pessoas – PUCPR
- MBA Executivo em Gestão Avançada de Pessoas – ISPG
- Atuou como Professora de Graduação e Pós-Graduação - PUCPR

Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4751491Z3>

# CORPO DOCENTE

## Prof. Renê Bergel

- Possui Graduação em Química Industrial – UFSM
- Especialização em Administração da Produção - PUCPR
- Especialização em Logística Empresarial – PUCPR
- Coordenador da COP's - Comunidade de Processos
- Atuou no desenvolvimento do Sistema de Gerenciamento dos Processos Industriais do Laboratório Herbarium
- Atualmente é Professor da PUCPR

Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4550475A7>



# CORPO DOCENTE

## **Prof. Carlos Claro de Oliveira Jr**

- Possui Mestrado em Administração de Empresa da Fundação Getúlio Vargas (SP),
- É consultor em diversas cooperativas no Brasil e exterior, com experiência na áreas de gestão financeira de cooperativas, estratégias e relações institucionais.

# CORPO DOCENTE



## Prof. Roberto Serta

- Engenheiro Mecânico pela Faculdade de Engenharia da Fundação Educacional de Bauru
- Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho pelo CEFET PR
- Mestre em Engenharia Civil pela UTFPR
- Atua como consultor em Saúde e Segurança do Trabalho da Roka Engenharia
- Prestou serviços de consultoria em Segurança do Trabalho na BUNGE, COPEL, Trombini, BOSCH (atualmente), CISER entre outros
- Professor do curso de especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho da PUCPR e da UTFPR

# CORPO DOCENTE



## Prof. Lourival Scheidweiler

- Possui Graduação em Ciências Econômicas - Faculdade Católica de Administração e Economia
- Mestrado em Educação – PUCPR
- Foi Diretor Administrativo do Hospital Cajuru da PUCPR
- Atualmente é consultor do Instituto Superior de Administração e Professor da PUCPR

Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4567287>  
T1

# CORPO DOCENTE

## Prof. Glaison Jose Citadin

- Possui Graduação em Administração – UDESC/SC.
- Graduação em Engenharia de Controle de Automação Industrial – UFSC/SC
- Mestrado em Tecnologia – UTFPR
- Atualmente é professor da Universidade Tuiuti do Paraná e proprietário da empresa Dominus Ltda., homologada pela Siemens Ltda.

Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4760111H1>

# CORPO DOCENTE



## **Profª. Sandra Denisen do Rocio Marcelino**

- Possui Graduação em Estatística – UFPR
- Mestrado em Agronomia (Estatística e Experimentação Agronômica) – USP
- Atualmente é professora da PUCPR

Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4763005A2>

# CORPO DOCENTE

## Prof. Luciano dos Santos Bersot

- Possui Graduação em Medicina Veterinária - UFF
- Aperfeiçoamento em Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal – UNESP
- Mestrado em Ciências dos Alimentos - USP
- Doutorado em Ciências dos Alimentos - USP
- Atualmente é professor do curso de Medicina Veterinária e do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal da UFPR
- Endereço para acessar este CV:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4799>

[935D8](#)



# CORPO DOCENTE



## Profª. Tereza Cristina Karam

- Possui Graduação Psicologia – UFPR
- Especialização em Gestão da Qualidade – UFPR
- Atuou como professora de Pós-Graduação na PUCPR
- Atualmente atua através da Peyroton & Karam Treinamento e Desenvolvimento, como consultora comportamental em empresas, com ênfase em treinamento e coaching.
- Endereço para acessar este CV:  
<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4236553T2>

# CORPO DOCENTE



## Profª. Marcia Rapacci

- Possui Graduação em Química – PUCPR
  - Mestrado em Ciências de Alimentos – UEL
  - Doutorado em Tecnologia de Alimentos – UNICAMP
  - Atualmente é professora de graduação e pós-graduação do curso de Engenharia de Alimentos da PUCPR
- 
- Endereço para acessar este CV:  
<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4787240T0>

# CORPO DOCENTE



## Profª. Laura Beatriz Karam

- Possui Graduação em Engenharia de Alimentos– PUCPR
  - Mestrado em Ciências de Alimentos – UEL
  - Doutorado em Ciências de Alimentos – UEL
  - Atuou na empresa Sadia Concordia S/A.
  - Atualmente é professora de graduação e pós-graduação *Latu Sensu* na PUCPR
- 
- Endereço para acessar este CV:  
<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4770700U4>

# CORPO DOCENTE



## Profª. Juliana Luisa Brandão Baggio

- Possui Graduação em Medicina Veterinária – PUCPR
- Especialização em Administração (PUCPR); em Higiene e Inspeção de POA (UTP/PR); em Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos (Universidade Positivo)
- Mestrado em Tecnologia de Alimentos – UFPR
- Atuou como Inspetora conveniada na SEAB-PR/UNIMEV-PR e na Gestão de Qualidade da empresa Tectron
- Atualmente atua como professora no Programa de Educação Continuada em Ciências Agrárias da UFPR



CV: <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4489413U4>

Perfil no linkedin:

[https://www.linkedin.com/profile/view?id=185762581&authType=NAME\\_SEARCH&authToken=AwjU&locale=pt\\_BR&trk=tyah&trkInfo=tarId%3A1409534314572%2Ctas%3AJuliana%20Luisa%20Brand%C3%A3o%20Baggio%2Cidx%3A1-1-1](https://www.linkedin.com/profile/view?id=185762581&authType=NAME_SEARCH&authToken=AwjU&locale=pt_BR&trk=tyah&trkInfo=tarId%3A1409534314572%2Ctas%3AJuliana%20Luisa%20Brand%C3%A3o%20Baggio%2Cidx%3A1-1-1)

# CORPO DOCENTE

## Prof. Valmir Kowalewski de Souza

- Possui Graduação em Medicina Veterinária (UFPR) e Administração de empresas (Fundação de Estudos Sociais do Paraná)
- Especialização em Inspeção de POA (MAPA/DF) e em Modernização Administrativa (FGV)
- Mestrado em Ciências Veterinárias – UFPR
- Atualmente é professor do curso de Medicina Veterinária da PUCPR

- Endereço para acessar este CV:  
<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4771837Z5>

# CORPO DOCENTE



## Prof. Jaime Rauber

- Possui graduação em Filosofia pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná
- Mestrado em Filosofia pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul
- Doutorado em Filosofia pela Universidade Federal de São Carlos
- Professor assistente da Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Endereço para acessar este CV:

<http://lattes.cnpq.br/4310756538456490>



# CORPO DOCENTE



## **Prof. Fernando Bittencourt Luciano**

- Possui graduação em Farmácia e Bioquímica de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina
- Doutorado em Food and Nutritional Sciences - University of Manitoba - Canadá
- Trabalhou como pesquisador no Guelph Food Research Centre (Agriculture and Agri-Food Canada)
- Atualmente é Coordenador de Pesquisa da PUCPR e Professor Adjunto do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal

# CONTATOS

## **Diretor Campus Toledo**

Prof. Dr. Renato Tratch

[renato.tratch@pucpr.br](mailto:renato.tratch@pucpr.br)

(45) 3277-8640

## **Relações com o Mercado**

Leão Rubin

[leao.rubin@pucpr.br](mailto:leao.rubin@pucpr.br)

(41) 3271-6309

(41) 9116-7050

## **Coordenadora Educação**

### **Continuada Campus Toledo**

Profª. Drª. Clair Aparecida Viecelli

[clair.viecelli@pucpr.br](mailto:clair.viecelli@pucpr.br)

(45) 9929-2261

## **Coordenadora Acadêmica**

Profª. Drª. Renata E. F. Macedo

[renata.macedo@pucpr.br](mailto:renata.macedo@pucpr.br)

(41) 3299434

## **Coordenador Adjunto**

Prof. Rodrigo Campagnolo

[rodrigo.campagnolo@pucpr.br](mailto:rodrigo.campagnolo@pucpr.br)

(45 ) 9978-9140

